



GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA \*\*\*\*\* GL

## COFFEE BREAK

### **BEBIDAS**

Selección de Cafés

Café descafeinado

Leche

Selección de tés e infusiones

Zumo de Naranja Natural

Zumo de Piña o Manzana

Agua mineral

### **A elegir 3 opciones de comida**

(Entre dulce y salado)

### **DULCE**

Mini croissant de mantequilla

Mini croissant de chocolate y mantequilla

Pain au chocolat

Snecken mini

Brownie de chocolate y nueces

Mini donuts de azúcar y chocolate

Selección de cookies

Surtido de fruta fresca cortada

Surtido de fruta entera

Sweets La Florida (3 tipos de repostería) (supl. 2€)



# GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA \*\*\*\*\* GL

## SALADO

- Mini croissant de fiambre de pavo y cheddar
- Pan de nueces y pasas con queso Idiazábal D.O.P
- Wrap de pechuga de pavo, mahonesa de curry y brotes
- Flauta de fuet con tomate y aceite de oliva
- Burrito de aguacate, huevo duro, zanahoria y brotes
- Chapatita de jamón ibérico con tomate y aceite oliva (supl. 2€)
- Bikini de jamón ibérico y mozzarella (supl. 2€)
- Flauta de embutidos ibéricos con tomate y aceite de oliva (supl. 2€)
- Sándwich de cremoso de eneldo y salmón ahumado (supl. 2€)
- Roulade de roastbeef y patata trufada (supl. 2€)

Precio: 15€ por persona

### CONDICIONES:

Precio por persona. IVA incluido. Todos los comensales deben elegir el mismo menú. Mínimo para 8 personas y 1,5 piezas por persona. Si se desea añadir uno o varios aperitivos, además de la cantidad estipulada, se cobrará un importe de 3,5 euros por persona y por aperitivo.

Duración del evento 20 - 30 minutos. En caso de retraso o exceso de tiempo se cobrará un importe de 38€/hora por camarero. En caso de peticiones especiales por alergias alimentarias, por favor contacte con el organizador del evento.